



RINALDINI®

COLLEZIONE AUTUNNO-INVERNO 2020-2021
FALL-WINTER COLLECTION 2020-2021

Collezione

AUTUNNO-INVERNO

2020-2021

FALL-WINTER COLLECTION 2020-2021

pag.4

CHOCOCOLOR

pag.10

BONBON

pag.16

GOLOSINE

pag.22

I CREMINI DEL MAESTRO

pag.28

GIANDUIOTTI

pag.34

IL ROBY

pag.38

CHOCOPOPS

pag.40

ARANCE CANDITE RICOPERTE DI CIOCCOLATO
CANDIED ORANGES COVERED IN CHOCOLATE

pag.42

TAVOLETTE DI CIOCCOLATO
CHOCOLATE BARS

pag.46

CHOCODIAMANTE

pag.48

ACCESSORI FASHION IN CIOCCOLATO
FASHION ACCESSORIES IN CHOCOLATE

pag.56

BISCOTTI DECORATI
DECORATED BISCUITS

pag.58

HALLOWEEN

pag.62

SAN VALENTINO
VALENTINE'S DAY

pag.64

GELÉE DI REGINA

pag.70

CONFETTURE E CREMOSE
JAMS AND CREAMS

pag.74

MARRON GLACÉ

pag.78

8½ CAKE

pag.80

CONTATTI
CONTACTS



CHOCOCOLOR



Chococolor nero a pois bianchi - Cremino alle mandorle e nocciole con cioccolato fondente al profumo di caffè. / *Black and white chococolor - Almond and hazelnut cremino with dark chocolate and coffee scent.*
Cod. 6030074



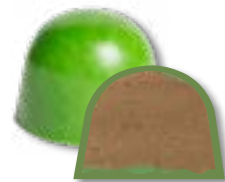
Chococolor arancione - Cremino alle mandorle e nocciole con cioccolato fondente e arancia candita. / *Orange chococolor - Almond and hazelnut cremino with dark chocolate and candied orange.*
Cod. 6030075



Chococolor azzurro - Cremino al cioccolato bianco al profumo di mirtillo. / *Light blue chococolor - White chocolate cremino with blueberry scent.*
Cod. 6030136



Chococolor rosso - Cremino alle mandorle e nocciole, cioccolato fondente, bianco e peperoncino. / *Red chococolor - Almond and hazelnut cream, dark chocolate, white and chili pepper.*
Cod. 6030069



Chococolor verde - Cremino al pistacchio di Sicilia con cioccolato bianco e fior di sale. / *Green chococolor - Sicilian pistachio cremino with white chocolate and fior di sale.*
Cod. 6030071



Chococolor giallo - Cremino alla nocciola al profumo di limone e cioccolato al latte. / *Yellow chococolor - Hazelnut cremino with lemon scent and milk chocolate.*
Cod. 6030070



Chococolor caramello - Cremino alle mandorle e nocciole, cioccolato al latte, caramello e cereali. / *Light brown chococolor - Almond and hazelnut cremino, milk chocolate, caramel and cereal.*
Cod. 6030077



Chococolor marrone (fondente) - Cremino alle mandorle e nocciole con cioccolato fondente e cereali croccanti. / *Black chococolor - Almond and hazelnut cremino with dark chocolate and crispy cereals.*
Cod. 6030072



Chococolor fucsia - Cremino alla nocciola, cioccolato bianco e lampone. / *Pink chococolor - Hazelnut cremino, white chocolate and raspberry.*
Cod. 6030078



Chococolor latte - Cremino alle mandorle e nocciole e cioccolato al latte al 36% di cacao. / *Light brown chococolor - Almond and hazelnut cremino and 36% cocoa milk chocolate.*
Cod. 6030076

CHOCOCOLOR!

SOLO COLORANTI NATURALI

Rivisitazione in chiave minimal e moderna del cremino all'italiana realizzato con la migliore frutta secca: pralinato di mandorle di Sicilia, nocciole delle Langhe e pistacchio di Sicilia abbinati a cioccolati provenienti dalle piantagioni di tutto il mondo. Il colore esclusivamente naturale della camicia esterna rappresenta il gusto principale di ogni pralina. / *A minimal and modern reinterpretation of the Italian cremino made with the best dried fruit: almond praline from Sicily, hazelnuts from the Langhe and pistachio from Sicily combined with chocolates from plantations all over the world. The exclusively natural colour of the outer shell represents the main flavour of each praline.*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
11g	168pz/ pcs	35 x 28 x 13 cm	12 mesi/ months	18°C



Chococolor in luxury box da #4pz / Chococolor luxury box #4pcs					Cod. 1150051
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
44g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	

Chococolor in luxury box da #9pz con fascetta / Chococolor luxury box with band #9pcs					Cod. 1150042
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
99g	8pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	

Chococolor in luxury box da #9pz / Chococolor luxury box #9pcs					Cod. 1150040
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
99g	8pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	



Chococolor in luxury box da #16pz con fascetta / Chococolor luxury box with band #16pcs					Cod. 1150043
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
176g	6pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	

Chococolor in luxury box da #16pz / Chococolor luxury box #16pcs					Cod. 1150050
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
176g	6pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	



Chococolor in luxury box da #25pz / Chococolor luxury box #25pcs					Cod. 1150052
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
275g	2pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	

BONBON



Bonbon blu - Cremino di nocciola del Piemonte IGP, grue di cacao Ecuador caramellato ricoperto di cioccolato al latte al 36% di massa di cacao. / *Piedmont IGP hazelnut cremino, caramelized cocoa grue Ecuador covered with milk chocolate 36% cocoa mass.*
Cod. 6030065



Bonbon rosso - Cremino di nocciola del Piemonte IGP, fragola e cioccolato bianco ricoperto di cioccolato fondente al 61% di massa di cacao. / *Piedmont IGP hazelnut cremino, strawberry and white chocolate covered with dark chocolate 61% cocoa mass.*
Cod. 6030067



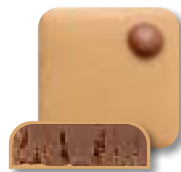
Bonbon nero - Cremino di nocciole del Piemonte IGP al profumo di caffè, cioccolato bianco ricoperto di cioccolato bianco. / *Piedmont IGP hazelnut cremino with the scent of coffee, covered with white chocolate.*
Cod. 6030064



Bonbon bianco - Cremino alla mandorla e nocciola del Piemonte IGP, cioccolato al latte al 36% di massa di cacao e riso soffiato croccante ricoperto di cioccolato al latte al profumo di vaniglia. / *Piedmont IGP almond and hazelnut cremino with 36% cocoa mass and crispy puffed rice covered with vanilla-scented milk chocolate.*
Cod. 6030063



Bonbon giallo - Cremino di nocciola del Piemonte IGP ai frutti esotici e cioccolato bianco, ricoperto di cioccolato fondente al 61% di massa di cacao. / *Piedmont IGP hazelnut cremino with exotic fruits and white chocolate, covered with dark chocolate 61% cocoa mass.*
Cod. 6030066



Bonbon marrone - Cremino di nocciola del Piemonte IGP e caramello al sale di Guérande, ricoperto di cioccolato biondo al profumo di vaniglia. / *Piedmont IGP hazelnut and Guérande salt caramel cremino covered with blond chocolate with vanilla scent.*
Cod. 6030061



Bonbon marrone chiaro - Cremino di nocciola del Piemonte IGP, noce pecan caramellata e cioccolato al latte al 36% di massa di cacao ricoperto di cioccolato al latte al profumo di vaniglia. / *PGI Piedmont IGP hazelnut cremino, caramelized pecan and milk chocolate with 36% cocoa mass covered with vanilla-scented milk chocolate..*
Cod. 6030060



Bonbon arancione - Cremino di nocciola del Piemonte IGP con scorza d'arancia candita, cioccolato bianco e ricoperto di cioccolato fondente al 61% di massa di cacao. / *Piedmont IGP hazelnut cremino with candied orange peel, white chocolate and covered with 61% cocoa mass dark chocolate.*
Cod. 6030062



Bonbon rosa - Cremino di nocciola del Piemonte IGP, cialda croccante e cioccolato al latte al 36% di massa di cacao, ricoperto di cioccolato al latte al profumo di vaniglia. / *Piedmont IGP hazelnut cremino, crispy wafer and 36% cocoa mass milk chocolate, covered with vanilla-scented milk chocolate.*
Cod. 6030068



Bonbon verde - Cremino al pistacchio di Sicilia, cioccolato bianco e cialda croccante, ricoperto di cioccolato fondente al 61% di massa di cacao. / *Sicilian pistachio cremino, white chocolate and crispy wafer covered with 61% cocoa mass dark chocolate.*
Cod. 6030059



Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
99	210pz/ pcs	38 x 22 x 20 cm	12 mesi/ months	18°C

BON BON

Piccole praline dallo stile e dal gusto classico con abbinamenti innovativi per una degustazione stimolante. I BonBon vengono glassati e decorati a mano dai nostri maestri del cioccolato seguendo tutte le fasi più complesse del temperaggio per ottenere il risultato perfetto. / *Small pralines with classic style and taste with new combinations for a stimulating tasting. The BonBon are glazed and decorated by hand by our chocolate masters following all the most complex stages of tempering to obtain the perfect result.*



BonBon in luxury box da #4pz /
BonBon luxury box with band #4pcs

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
36g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C



BonBon in luxury box da #9pz con
fascetta / BonBon luxury box with band
#9pcs

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
81g	8pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C

BonBon in luxury box da #9pz /
BonBon luxury box #9pcs

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
81g	8pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C



BonBon in luxury box da #16pz con
fascetta / BonBon luxury box with band
#16pcs

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
144g	6pz/pcs	40,5 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C

BonBon in luxury box da #16pz /
BonBon luxury box #16pcs

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
144g	6pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C

BonBon in luxury box da #25pz /
BonBon luxury box with band #25pcs

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
225g	2pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C



Gołosine

Una selezione di frutta italiana di alta qualità ricoperta da un sottile strato dei migliori cioccolati per una pausa "golosa". / A selection of high quality Italian fruit covered with a thin layer of the best chocolates for a tasty break.



Noci Pecan ricoperte di cioccolato al latte / Pecans covered with milk chocolate

Cod. 1150028

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
30g	22pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Noci Pecan ricoperte di cioccolato al latte / Pecans covered with milk chocolate

Cod. 1150029

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	12pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Noci Pecan ricoperte di cioccolato al latte / Pecans covered with milk chocolate

Cod. 1150099

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
1000g	1pz/pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C



Nocciole ricoperte di cioccolato al latte
/ Hazelnuts covered with milk chocolate

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
30g	22pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Nocciole ricoperte di cioccolato al latte
/ Hazelnuts covered with milk chocolate

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	12pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Nocciole ricoperte di cioccolato al latte
/ Hazelnuts covered with milk chocolate

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
1000g	1pz/pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C



Nocciole ricoperte di cioccolato
fondente / Hazelnuts covered with dark
chocolate

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
30g	22pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Nocciole ricoperte di cioccolato
fondente / Hazelnuts covered with dark
chocolate

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	12pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Nocciole ricoperte di cioccolato
fondente / Hazelnuts covered with dark
chocolate

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
1000g	1pz/pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C



Mandorle ricoperte di cioccolato al latte / Almonds covered with milk chocolate

Cod. 1150022

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
30g	22pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Mandorle ricoperte di cioccolato al latte / Almonds covered with milk chocolate

Cod. 1150023

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	12pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Mandorle ricoperte di cioccolato al latte / Almonds covered with milk chocolate

Cod. 1150096

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
1000g	1pz/pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Mandorle ricoperte di cioccolato fondente / Almonds covered with dark chocolate

Cod. 1150026

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
30g	22pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Mandorle ricoperte di cioccolato fondente / Almonds covered with dark chocolate

Cod. 1150027

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	12pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Mandorle ricoperte di cioccolato fondente / Almonds covered with dark chocolate

Cod. 1150098

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
1000g	1pz/pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

CREMINI DEL MAESTRO



Cremini del Maestro

Il cremino Rinaldini è realizzato con la classica ricetta di origine piemontese e composto da due strati di cioccolato gianduia divisi da una pasta di cioccolato alla nocciola. / *The Rinaldini cremino is made with the classic recipe of piedmontese origin and consists of two layers of gianduia chocolate divided by a hazelnut chocolate paste.*

Cremini del Maestro box misto /
Cremini del Maestro mixed box

Cod. 1150057

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
2000g	1pz/pcs	23 x 23 x 15 cm	12 mesi/ months	18°C

Cremini del Maestro al latte (fucsia) Box
/ Milk chocolate cremino box (fuchsia)

Cod. 6030079

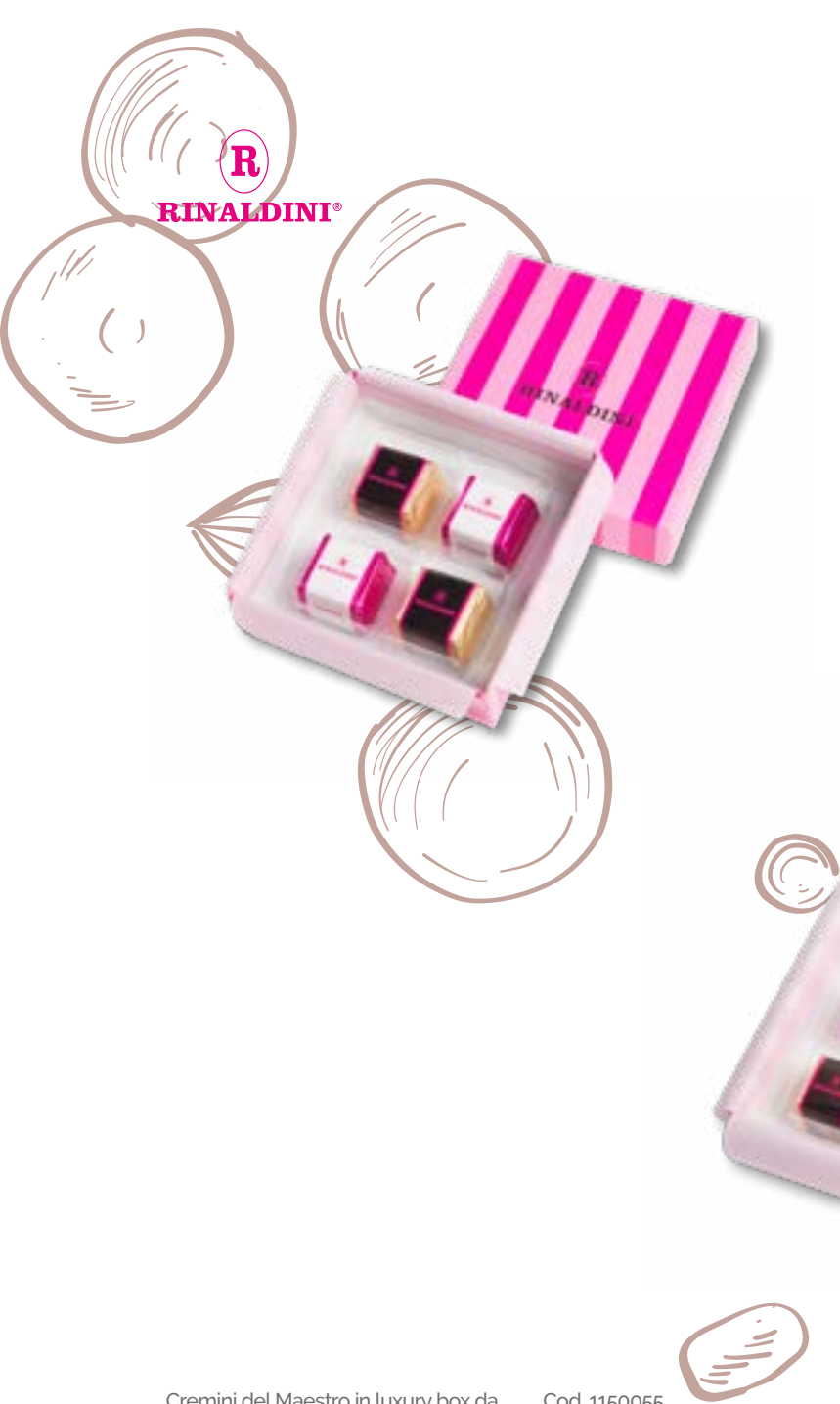
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
2000g	1pz/pcs	23 x 23 x 15 cm	12 mesi/ months	18°C

Cremini del Maestro fondente (oro) box
/ Dark chocolate cremino box (gold)

Cod. 6030080

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
2000g	1pz/pcs	23 x 23 x 15 cm	12 mesi/ months	18°C





Cremini del Maestro in luxury box da #4pz/ *Cremini del Maestro luxury box #4pcs*

Cod. 1150055

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
40g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C



Cremini del Maestro in luxury box da #9pz con fascetta / *Cremini del Maestro luxury box with band #9pcs*

Cod. 1150010

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
90g	8pz/ <i>pcs</i>	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C



Cremini del Maestro in luxury box da #16pz con fascetta / *Cremini del Maestro luxury box with band #16pcs*

Cod. 1150011

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
160g	6pz/ <i>pcs</i>	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C

Cremini del Maestro in luxury box da #25pz / *Cremini del Maestro luxury box #25pcs*

Cod. 1150056

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
250g	2pz/ <i>pcs</i>	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C





mini
giandui8

Il pregiato cacao si fonde con caratteristiche nocciole tonde gentili trilobate di collina per dar vita ad un prodotto tipico della tradizione cioccolataia piemontese. / *The fine cocoa mixes with distinctive round hazelnuts to create a typical product of the Piedmontese chocolate tradition.*

Mini Giandui8 fondente (fucsia) / Dark chocolate mini Giandui8 (fuchsia)					Cod. 1150012
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
50g	22pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C	
Mini Giandui8 fondente (fucsia) / Dark chocolate mini Giandui8 (fuchsia)					Cod. 1150013
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
100g	12pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C	
Mini Giandui8 fondente (fucsia) box / Dark chocolate mini Giandui8 (fuchsia) box					Cod. 6030081
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
2000g	1pz/pcs	23 x 23 x 15 cm	12 mesi/ months	18°C	
Mini Giandui8 classico (oro) / Classic mini Giandui8 (gold)					Cod. 1150014
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
50g	22pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C	
Mini Giandui8 classico (oro) / Classic mini Giandui8 (gold)					Cod. 1150015
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
100g	12pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C	
Mini Giandui8 classico (oro) box / Classic mini Giandui8 (gold) box					Cod. 6030082
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
2000g	1pz/pcs	23 x 23 x 15 cm	12 mesi/ months	18°C	



Mini Giandui8 box misto / Mini Giandui8 mixed box					Cod. 1150032
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
2000g	1pz/pcs	23 x 23 x 15 cm	12 mesi/ months	18°C	



Gianduiotto

Il pregiato cacao si fonde con caratteristiche nocciole tonde gentili trilobate di collina per dar vita ad un prodotto tipico della tradizione cioccolataia piemontese. / *The fine cocoa mixes with distinctive round hazelnuts to create a typical product of the Piedmontese chocolate tradition.*

Gianduiotto 100g					Cod. 1150016
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
100g	6pz/pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C	



Gianduiotto 200g					Cod. 1150017
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
200g	4pz/pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C	





**CIOCCOLATO
AL LATTE E NOCCIOLA**
MILK CHOCOLATE AND
HAZELNUT

**CIOCCOLATO
FONDENTE E PISTACCHIO**
DARK CHOCOLATE AND
PISTACHIO

**CIOCCOLATO
FONDENTE E NOCCIOLA**
DARK CHOCOLATE AND
HAZELNUT



il Roby

Il nuovo cioccolatino di Roberto Rinaldini in 3 diverse varianti: cioccolato fondente e pistacchio, cioccolato fondente e nocciola, cioccolato al latte e nocciola. Finissimi cioccolatini a forma di sfera, con un guscio di cioccolato al latte o fondente e ripieni con una crema alla nocciola del Piemonte o pistacchio. / The new chocolate by Roberto Rinaldini in 3 different variants: dark chocolate and pistachio, dark chocolate and hazelnut, milk chocolate and hazelnut. Very fine chocolates in the shape of a sphere, with a milk or dark chocolate shell and filled with a Piedmont hazelnut cream or pistachio.

Il Roby box					Cod. 1150046
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
120g	12pz/ pcs	39 x 29,5 x 16 cm	12 mesi/ months	18°C	



Il Roby - cioccolato latte e nocciola box / Il Roby - milk and hazelnut chocolate box					Cod. 6030083
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
1000g	2pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	12 mesi/ months	18°C	

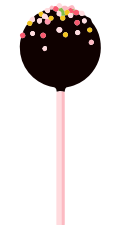
Il Roby - cioccolato fondente e nocciola box / Il Roby - dark chocolate and hazelnut box					Cod. 6030084
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
1000g	2pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	12 mesi/ months	18°C	

Il Roby box misto / Il Roby box mixed					Cod. 1150049
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
1000g	1pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	12 mesi/ months	18°C	

Il Roby - cioccolato fondente pistacchio e nocciola box / Il Roby - pistachio and hazelnut dark chocolate box					Cod. 6030085
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
1000g	2pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	12 mesi/ months	18°C	



Chocopops ai tre cioccolati (bianco, latte e fondente) ripieni con cremosa di nocciole e cacao e sfogliatine croccanti ricoperte con praline di zucchero. / *Chocopops with three (white, milk and dark chocolate) chocolates filled with creamy hazelnuts and cocoa and crispy puff pastry covered with sugar pralines.*



Chocopops ai tre cioccolati box/
Chocopops with three chocolates box

Cod. 1110006

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
250g	1pz/pcs	23 x 23 x 15 cm	12 mesi/ months	18°C

Chocopops ai tre cioccolati /
Chocopops with three chocolates

Cod. 1150004

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
30g	24pz/ pcs	39 x 29,5 x 16 cm	12 mesi/ months	18°C

Chocopops al cioccolato fondente
con praline rosa / *Dark chocolate
chocopops with pink pralines*

Cod. 1110053

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
10g	40pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Chocopops al cioccolato al latte con
praline arcobaleno / *Milk chocolate
chocopops with rainbow pralines*

Cod. 1110051

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
10g	40pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Chocopops al cioccolato bianco
con praline blu / *White chocolate
chocopops with blue pralines*

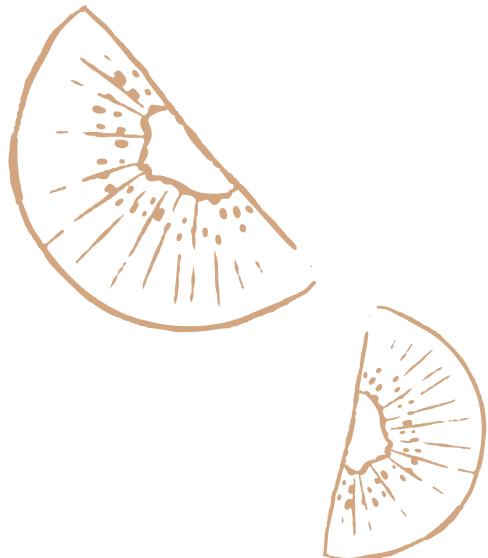
Cod. 1110052

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
10g	40pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C





ARANCE
CANDITE
AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE CANDIED ORANGES



Fette di arance candite ricoperte di cioccolato fondente / *Slices of candied oranges covered in dark chocolate*

Cod. 1110111

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
240g	6pz/pcs	60 x 40 x 5 cm	12 mesi/ months	18°C

Scorze di arance candite ricoperte al cioccolato fondente / *Orange peels covered with dark chocolate*

Cod. 1150031

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	12pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C

Fette di arance di Sicilia candite e glassate con cioccolato fondente. / *Slices of candied Sicilian oranges glazed with dark chocolate.*



LAVOLETTE

DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE BARS



Tavoletta Javiera - Cioccolato fondente 68% dei Caraibi / *Dark chocolate 68% Caribbean*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
50g	30pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C



Tavoletta Perfecta - Cioccolato fondente con frutta secca / *Dark chocolate with dried fruit*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
50g	30pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C



Tavoletta Denisyia - Cioccolato al latte & frutta secca / *Milk chocolate & dried fruit*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
50g	30pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C



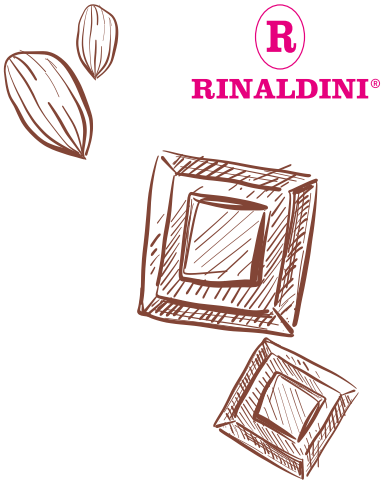
Tavoletta Mayte - Cioccolato fondente 84% del Venezuela / *Dark chocolate 84% Venezuelan*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
50g	30pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C



Tavoletta Ohiane - Cioccolato al latte 35% Mexico / *Milk chocolate 35% Mexico*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
50g	30pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	18°C



Chocodiamante tiffany /
Tiffany ring praline

Cod. 1110057

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
12g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C

Chocodiamante giallo /
Yellow ring praline

Cod. 1110058

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
12g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C

Chocodiamante rosa /
Pink ring praline

Cod. 1110056

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
12g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C

Chocodiamante rosso /
Red ring praline

Cod. 1110055

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
12g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C



Pralina di cioccolato decorata a
mano, ripiena di cremosa nocciola
e cioccolato, cialda croccante,
impreziosita con foglia d'oro 24 carati.
/ Hand-decorated chocolate praline,
filled with creamy hazelnut and
chocolate, crispy wafer, embellished
with 24-carat gold leaf.

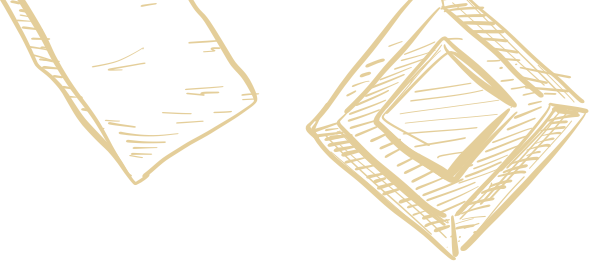
ACCESSORI FASHION IN CIOCCOLATO

FASHION ACCESSORIES IN CHOCOLATE



Borsetta bauletto in cioccolato fondente con dettagli in cioccolato bianco e decori in pasta di zucchero fucsia / <i>Dark chocolate handbag with white chocolate details and fuchsia sugar paste decorations</i>					Cod. 1110025
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
350g	1pz/pcs	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/months	18°C	

Borsetta bauletto in cioccolato bianco colorato con burro di cacao rosso con dettagli in cioccolato fondente e decori in pasta di zucchero marrone / <i>Handbag in white chocolate coloured with red cocoa butter with dark chocolate details and brown sugar paste decoration</i>					Cod. 1110015
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
350g	1pz/pcs	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/months	18°C	



Borsetta trapuntata in cioccolato bianco con dettagli in cioccolato al latte e fondente e decori in pasta di zucchero gialla / <i>White chocolate quilted handbag with milk and dark chocolate details and yellow sugar paste decorations</i>					Cod. 1110022
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
350g	1pz/pcs	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/months	18°C	



Borsetta trapuntata in cioccolato al latte con dettagli in cioccolato bianco e fondente e decorazioni in pasta di zucchero turchese / <i>Milk chocolate quilted bag with white and dark chocolate details and turquoise sugar paste decorations</i>					Cod. 1110029
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
350g	1pz/pcs	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/months	18°C	





Scarpa ballerina in cioccolato fondente con diamante in cioccolato bianco e oro e decori in pasta di zucchero rossa / *Dark chocolate ballerina shoe with white and gold chocolate diamond and red sugar paste decorations*

Cod. 1110030

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
140g	2pz/pcs	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/months	18°C

Scarpa ballerina in cioccolato bianco con fiocco e decori in pasta di zucchero rossa / *White chocolate ballerina shoe with bow and red sugar paste decorations*

Cod. 1110033

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
140g	2pz/pcs	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/months	18°C

Scarpa ballerina in cioccolato bianco colorato con burro di cacao rosso, con interno di cioccolato al latte, cuore diamante in cioccolato bianco di colore rosa e decori in pasta di zucchero rosa / *Ballerina shoe in white chocolate coloured with red cocoa butter, with milk chocolate inside, diamond heart in white chocolate and pink sugar paste decorations*

Cod. 1110036

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
140g	2pz/pcs	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/months	18°C

Scarpa ballerina in cioccolato al latte con interno di cioccolato fondente, cuore diamante in cioccolato bianco di colore turchese e decori in pasta di zucchero turchese / *Ballerina shoe in milk chocolate with dark chocolate inside, turquoise white chocolate diamond heart and turquoise sugar paste decorations*

Cod. 1110045

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
140g	2pz/pcs	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/months	18°C



Scarpa tacco 12 in cioccolato fondente, cuore diamante in cioccolato bianco di colore giallo e decori in pasta di zucchero gialla / *Heel 12 shoe in dark chocolate, diamond heart in white chocolate and yellow chocolate, diamond heart in white chocolate and yellow sugar paste decorations*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
300g	1pz/ <i>pcs</i>	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/ <i>months</i>	18°C



Scarpa décolleté in cioccolato fondente, con interno di cioccolato bianco con burro di cacao rosso, fiocco di cioccolato plastico oro e decori in cioccolato plastico avorio / *Décolleté shoe in dark chocolate, with white chocolate inside with red cocoa butter, gold plastic chocolate flake and ivory plastic chocolate decorations*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
190g	1pz/ <i>pcs</i>	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/ <i>months</i>	18°C



Scarpa décolleté in cioccolato bianco colorato con burro di cacao rosso, interno di cioccolato bianco, diamante in cioccolato bianco e oro e decori in cioccolato plastico avorio / *Décolleté shoe in white chocolate coloured with red cocoa butter, inside in white chocolate, diamond in white chocolate and gold and decorations in ivory plastic chocolate*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
190g	1pz/ <i>pcs</i>	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/ <i>months</i>	18°C



Scarpa décolleté in cioccolato al latte con interno in cioccolato bianco con diamante in cioccolato bianco e oro e decori in pasta di zucchero avorio / *Décolleté shoe in white chocolate coloured with red cocoa butter, inside in white chocolate, diamond in white chocolate and gold and decorations in ivory plastic chocolate*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
190g	1pz/ <i>pcs</i>	21,5 x 21,5 x 24,5 cm	12 mesi/ <i>months</i>	18°C



BISCOTTI
DECORATI
DECORATED BISCUITS



Biscotti glassati con finissimo cioccolato
e decorati a mano in tre diverse varianti. /
Glazed biscuits with very fine chocolate and
hand-decorated in three different variations.

Biscotto orsetto femmina / Female bear biscuit					Cod. 1040016
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	12pz/ pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C	
Biscotto pandacorno / Pandacorno biscuit					Cod. 1040015
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	12pz/ pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C	
Biscotto scimmia / Monkey biscuit					Cod. 1040018
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	12pz/ pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C	



Coppia biscotti orsetti / Pair of bears biscuits					Cod. 1040019
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
120g	6pz/pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C	

HALLOWEEN



RINALDINI®

Biscotti glassati con finissimo cioccolato e decorati a mano in tre diverse varianti. / *Glazed biscuits with very fine chocolate and hand-decorated in three different variations.*



Coppia biscotti zucca e fantasma / *Pair of biscuits pumpkins and ghost*

Cod.1040108

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
120g	6pz/pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C



Biscotto fantasma / *Ghost biscuit*

Cod.1040027

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
60g	12pz/ pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C

Biscotto zucca / *Pumpkin biscuit*

Cod.1040023

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
60g	12pz/ pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C

Biscotto zombie / *Zombie biscuit*

Cod.1040020

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
60g	12pz/ pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C



Chocopops Halloween box

Cod.1110004

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
160g	1pz/pcs	23 x 23 x 15 cm	12 mesi/ months	18°C



Chocopops al cioccolato bianco e al latte, ripieni con cremosa di nocciole, cacao e sfogliatine croccanti, decorati a mano con cuoricini in pasta di zucchero. / *White and milk chocolate chocopops, filled with creamy hazelnut, cocoa and crispy puff pastry, decorated by hand with little hearts in sugar paste.*



RINALDINI®



Biscotti glassati con finissimo cioccolato e decorati a mano. / *Glazed biscuits with very fine chocolate and hand-decorated.*

Biscotto Ti Amo / <i>Ti Amo Biscuit</i>					Cod.1040021
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	24pz/ pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C	
Biscotto I Love You / <i>I Love You Biscuit</i>					Cod.1040022
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	24pz/ pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C	
Biscotto orsetto con cuore rosso / <i>Teddy bear biscuit with red heart</i>					Cod.1040024
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	24pz/ pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C	



Coppia biscotti gufi / <i>Pair of biscuits owls</i>					Cod.1040025
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life (minima garantita/ minimum guaranteed)	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
120g	6pz/ pcs	60 x 40 x 5 cm	4 mesi/ months	18°C	



Chocopops San Valentino box / <i>Chocopops Valentine's Day box</i>					Cod.1110014
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life (minima garantita/ minimum guaranteed)	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
160g	1pz/ pcs	23 x 23 x 15 cm	12 mesi/ months	18°C	

Chocopops al cioccolato bianco e al latte, ripieni con cremosa di nocciole, cacao e sfogliatine croccanti, decorati a mano con cuoricini in pasta di zucchero. / *White and milk chocolate chocopops, filled with creamy hazelnut, cocoa and crispy puff pastry, decorated by hand with little hearts in sugar paste.*

CELÉE DI REGINA



Ciliegia / *Cherry*
16g Cod. 6030032



Albicocca / *Apricot*
21g Cod. 6030040



Ananas / *Pineapple*
19g Cod. 6030033



Limone / *Lemon*
11g Cod. 6030043



Fragola / *Strawberry*
16g Cod. 6030039



Lampone / *Raspberry*
16g Cod. 6030038



Mirtillo / *Blueberry*
16g Cod. 6030036



Cocomero / *Watermelon*
10g Cod. 6030031



Pesca / *Peach*
18g Cod. 6030042



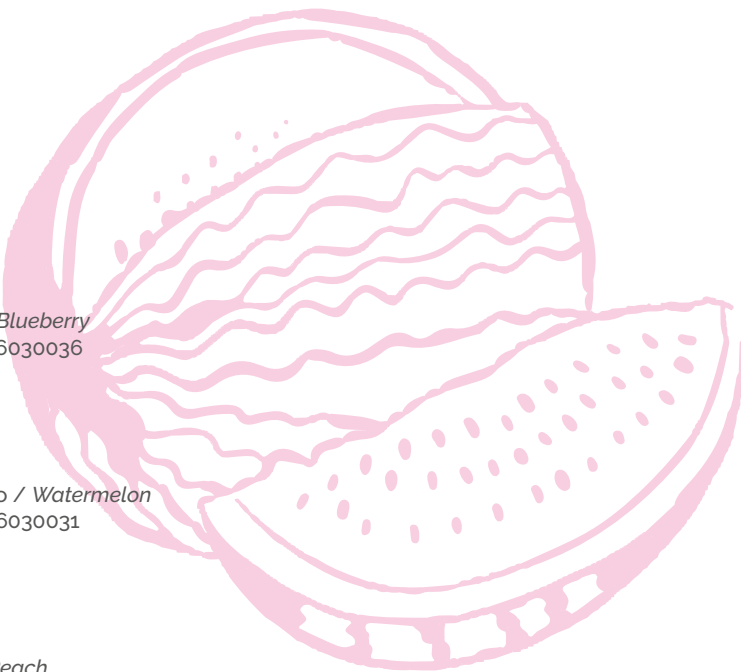
Arancia / *Orange*
11g Cod. 6030034



Menta / *Mint*
16g Cod. 6030035



Violetta / *Violet*
16g Cod. 603114



Gelée di Regina

Piccole deliziose gelatine artigianali a forma di frutta. Esposte in vetrina donano gioia e colore al negozio, stimolando i clienti all'acquisto. / *Small delicious homemade jellies in the shape of fruit. Displayed in the shop window, they give joy and colour to the shop, stimulating customers to buy.*

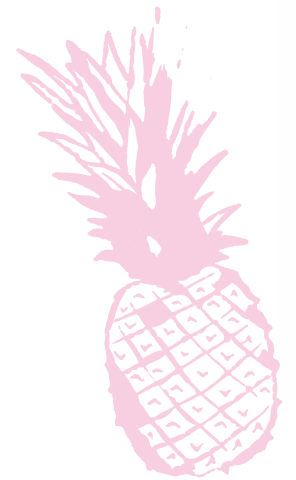
Gelée di Regina

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
Variabile / Variable	120pz / pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	18°C

Gelée di Regina Box 1kg (pesca, ananas, fragola, menta, cocomero) / *Gelée di Regina Box 1kg (peach, pineapple, strawberry, mint, watermelon)*

Cod. 1150008

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
1100g	1pz/pcs	23 x 23 x 15 cm	12 mesi/months	18°C



Gelée di Regina in luxury box da #4pz / Gelée di Regina luxury box #4pcs					Cod. 1150001
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
65g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	



Gelée di Regina in luxury box da #9pz con fascetta / Gelée di Regina luxury box with band #9pcs					Cod. 1150002
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
125g	8pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	

Gelée di Regina in luxury box da #9pz / Gelée di Regina luxury box #9pcs					Cod. 1150005
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
125g	8pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	



Gelée di Regina in luxury box da #16pz con fascetta / Gelée di Regina luxury box with band #16pcs					Cod. 1150003
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
200g	6pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	

Gelée di Regina in luxury box da #16pz / Gelée di Regina luxury box #16pcs					Cod. 1150007
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
200g	6pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	

Gelée di Regina in luxury box da #25pz / Gelée di Regina luxury box #25pcs					Cod. 1150059
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
380g	2pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C	

CONFETTURA

E CREMOSE

JAMS AND CREAMS

Confettura di fichi / Fig jam Cod. 1120003

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
200g	6pz/pcs	23 x 15,5 x 13 cm	12 mesi/ months	18°C

Confettura di fragole al profumo di limone / Strawberry jam with lemon scent Cod. 1120002

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
200g	6pz/pcs	23 x 15,5 x 13 cm	12 mesi/ months	18°C

Confettura di mirtilli / Blueberries jam Cod. 1120006

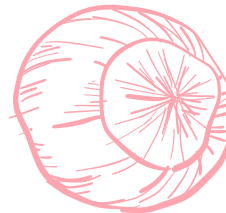
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
200g	6pz/pcs	23 x 15,5 x 13 cm	12 mesi/ months	18°C

Confettura di albicocche / Apricots jam Cod. 1120005

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
200g	6pz/pcs	23 x 15,5 x 13 cm	12 mesi/ months	18°C

Confettura

Una selezione di frutta esclusivamente italiana e di altissima qualità e l'utilizzo di solo zucchero d'uva pregiato per un prodotto unico e dal sapore indescrivibile. La cottura sotto vuoto mantiene le qualità organolettiche della frutta. / A selection of exclusively Italian fruit of the highest quality and the use of only fine grape sugar for a unique product with an indescrivable taste. Vacuum cooking maintains the organoleptic qualities of the fruit.



Solo caratteristiche nocciole tonde gentili trilobate piemontesi IGP e una selezione attenta di cacao pregiato rendono la cremosa spalmabile Rinaldini unica e preziosa. / Only characteristic IGP Piedmontese round hazelnuts and a careful selection of fine cocoa make the Rinadlini creams unique and precious.

Cremosa di nocciole e cacao / Hazelnut and cocoa cream Cod. 1120008

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
200g	6pz/pcs	23 x 15,5 x 13 cm	12 mesi/ months	18°C



Crema spalmabile al pistacchio in alta percentuale per un prodotto tutto vegano. / Pistachio cream in high percentage for an all vegan product.

Cremosa al pistacchio vegana / Vegan pistachio cream Cod. 1120010

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	12pz/ pcs	23 x 15,5 x 13 cm	12 mesi/ months	18°C

CHARRON GLACÉ



R
RINALDINI®

R
RINALDINI®

Un dolce gourmet, delizioso e raffinato. I Marrons Glacés sono l'esempio di un cibo povero, reso prezioso da una lunga e meticolosa lavorazione. Un'attenta selezione di marroni esclusivamente italiani, viene immersa in acqua per 9 giorni per facilitarne la pelatura. Vengono poi bolliti e posti in vasche di sciroppo di zucchero alla temperatura di 70°C. I frutti si candiscono attraverso un processo di osmosi, risultando perfettamente canditi. Il prodotto viene poi glassato e quindi coperto con un sottile strato di zucchero a velo. / *A gourmet dessert, delicious and refined. The Marrons Glacés are an example of poor food made precious by a long and meticulous processing. A careful selection of exclusively Italian chestnuts is immersed in water for 9 days to facilitate peeling. They are then boiled and placed in vats of sugar syrup at a temperature of 70°C. The fruits are candied through a process of osmosis, resulting perfectly candied. The product is then glazed and then covered with a thin layer of icing sugar.*



Marron Glacé in vasetto /
Marron Glacé in jar

Cod. 1110112

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
300g	6pz/pcs	23 x 15,5 x 13 cm	12 mesi/ months	18°C

Marron Glacé in vaschetta da 21pz/
Marron Glacé in bowl 21pcs

Cod. 1110113

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
800g	4pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	18°C

8 1/2 CAKE

★★★★★

Un omaggio del Maestro
Roberto Rinaldini a un genio
della cinematografia mondiale

DOLCE A LIEVITAZIONE NATURALE
AL PROFUMO DI VANIGLIA CON PERE,
SCORZE D'ARANCIA, ALBICOCHE E
AMARENE SEMI CANDITE.

*Maestro Roberto Rinaldini pays tribute to one of the greatest
and most influential filmmakers of all time.
Naturally leavened vanilla-scented cake with pears, orange peel,
apricots and semi-candied black cherries.*



8½ Cake					Cod. 1130021
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
750g	8pz./pcs	65 x 42,5 x 24 cm	3 mesi/ months	18°C	

ORDINI PER RIVENDITORI

ORDERS FOR RESELLERS:

ordineitalia@rinaldinipastry.com

ORDINI PER AZIENDE E PRIVATI

*ORDERS FOR BUSINESS AND
CONSUMERS:*

commerciale@rinaldinipastry.com

Rinaldini Pastry S.p.A.

Via Ausa 34/36

47853 - Cerasolo di Coriano (RN)

Tel: 0541085111

www.rinaldinipastry.com

@robertorinaldini @rinaldinipastry





RINALDINI®